Prevención
riesgos laborales



Con la financiación de:



FEDERACIÓN ESTATAL DE COMERCIO, HOSTELERÍA, TURISMO Y JUEGO DE COMISIONES OBRERAS

fecoht

INTRODUCCIÓN

¿Qué es?

Federación Española de Hostelería (FEHR) en colaboración con la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), la Federación Estatal de Comercio, Hostelería, Turismo y Juego de la Unión General de Trabajadores (CHTJ-UGT) y la Federación Estatal de Comercio, Hostelería, Turismo y Juego de Comisiones Obreras (FECOHT-CCOO), tienen el compromiso de contribuir con una mayor eficacia a la prevención de riesgos laborales y reducir la siniestralidad en el sector hostelero, por lo que es imprescindible realizar un esfuerzo conjunto de empresas, trabajadores, administraciones públicas, organizaciones empresariales y sindicales para fomentar la cultura preventiva y favorecer así la aplicación de la normativa en materia de integración de la prevención de riesgos laborales en la gestión de la empresa.









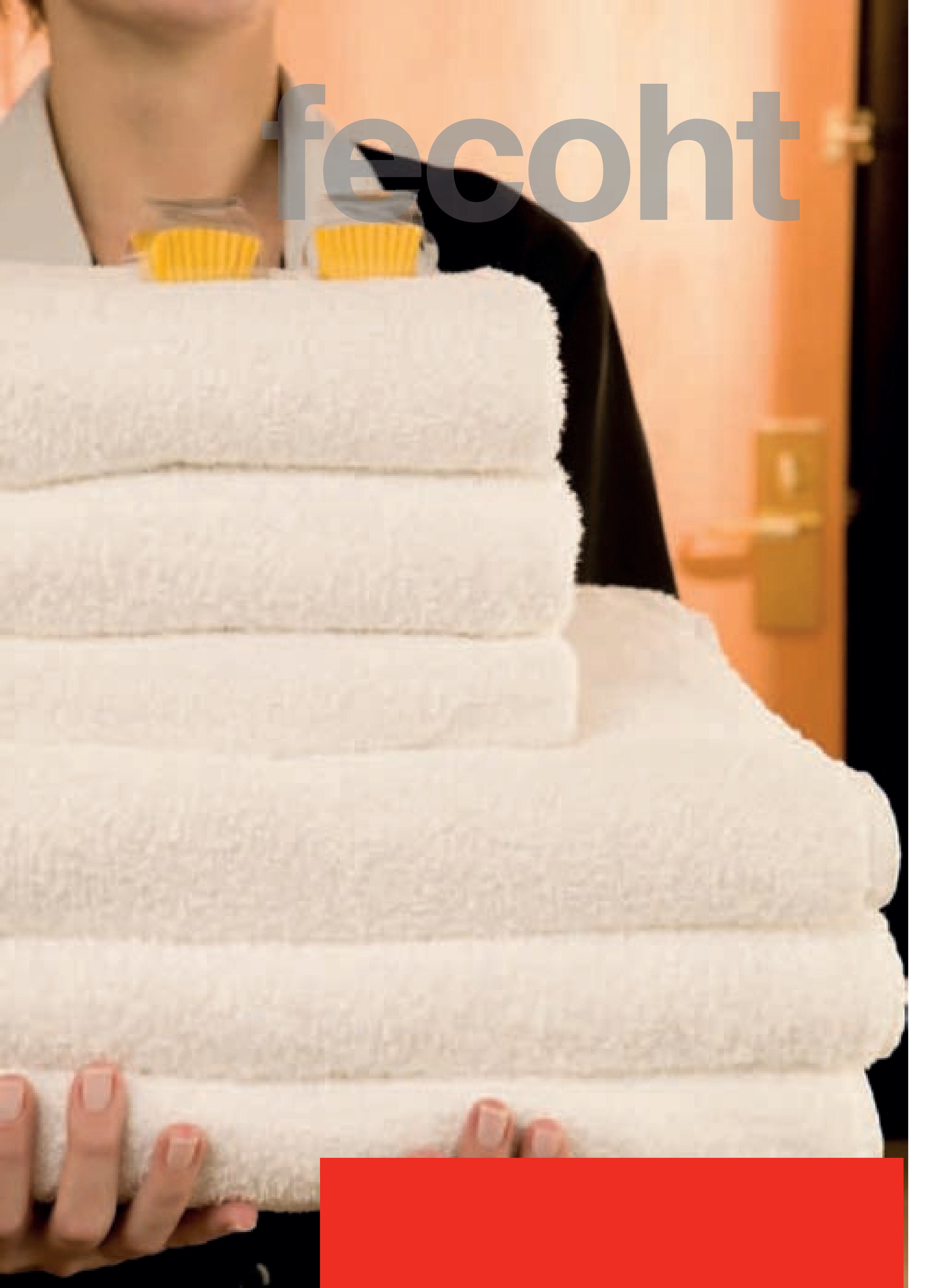


Pretendemos lograr

- Que tanto empresario como trabajadores conozcan sus derechos y obligaciones en materia de prevención.
- Explicar las medidas preventivas aplicables a los principales factores de riesgo del sector hostelero.
- La prevención no es un gasto si no una inversión de futuro que beneficia tanto al trabajador como al empresario.
- Inculcar unas bases para implantar una cultura preventiva de futuro en la hostelería.

¿Cómo lo vamos hacer?

Varios profesionales del mundo de la prevención y del sector visitarán establecimientos hosteleros en diversas comunidades autónomas con el objetivo de informar y sensibilizar tanto a trabajadores como empresarios sobre las responsabilidades, obligaciones y derechos que se recogen en la vigente legislación sobre prevención de riesgos laborales. Estos profesionales son agentes de promoción e información de la ley de prevención de riesgos laborales.



Conceptos básicos que hay que saber

El empresario debe:

- Garantizar la seguridad y salud de los trabajadores a su servicio en todos los aspectos
- Desarrollar una acción permanente de seguimiento de la actividad preventiva.
- Adoptar cuantas medidas sean necesarias para la protección de la seguridad y salud de los trabajadores.
- Informar y formar a todos los trabajadores de las medidas preventivas necesarias.

El trabajador debe:

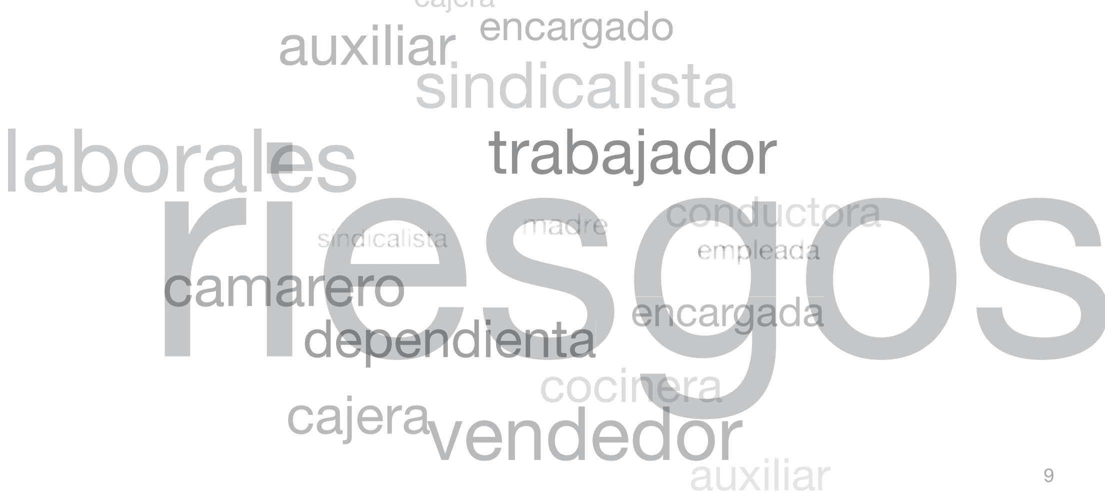
- Cooperar con el empresario para que este pueda garantizar unas condiciones de trabajo seguras que no entrañen riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores.
- Velar por su seguridad y salud en el trabajo.
- Utilizar correctamente los medios y equipos de protección facilitados por el empresario.
- Usar adecuadamente las máquinas, aparatos, herramientas, sustancias peligrosas, etc…
- No poner fuera de funcionamiento y utilizar correctamente los dispositivos de seguridad existentes en los medios relacionados con su actividad o en lugares de trabajo en los que esta tenga lugar.

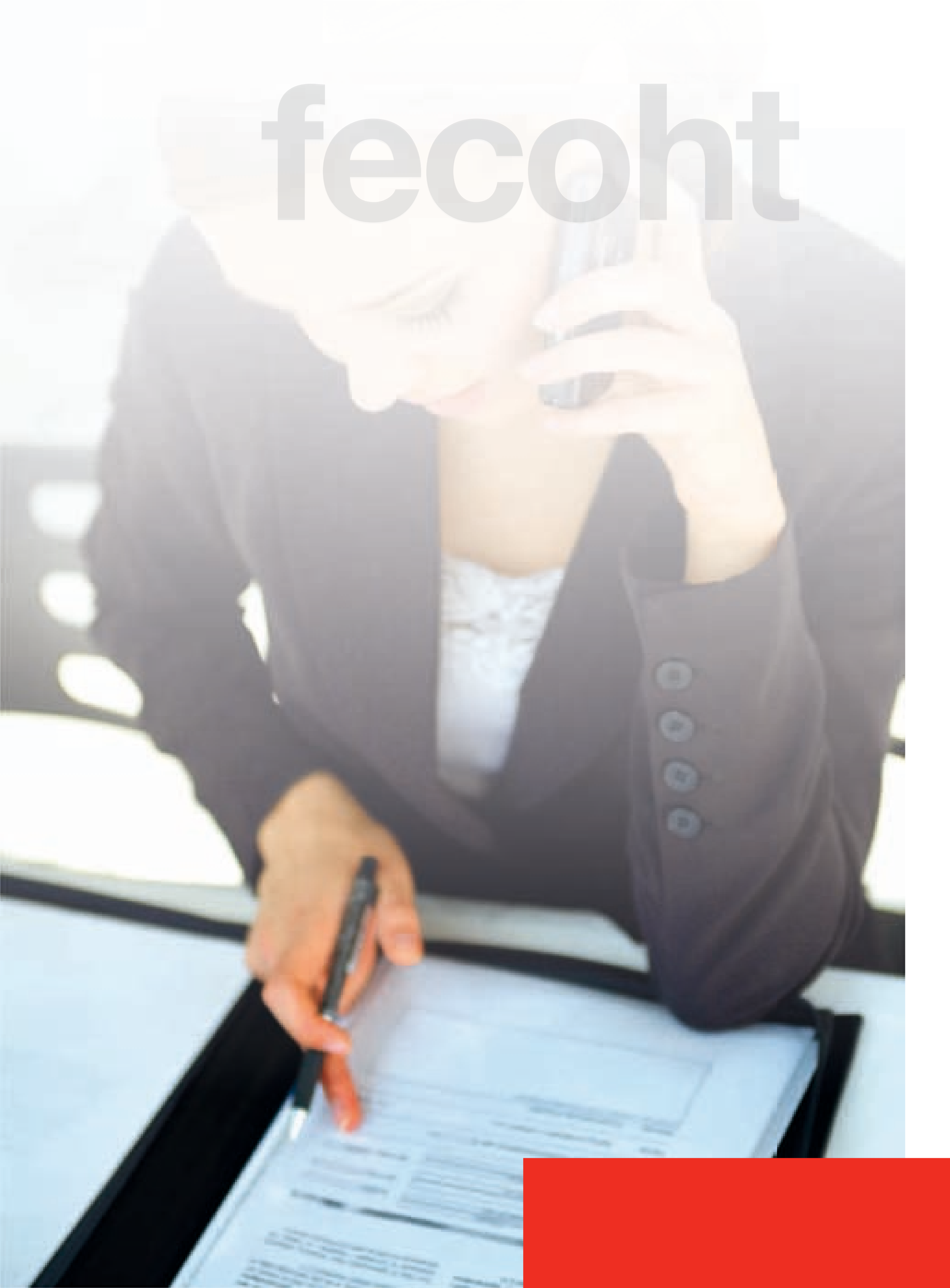
fecoht

¿Por qué debemos integrar la prevención de riesgos laborales en la empresa?

El conocimiento de la normativa sobre prevención de riesgos laborales y la mejora en la gestión de la misma contribuye a la mejora integral de la empresa (ambiente de trabajo, reducción de accidentes, etc…). La legislación sobre prevención es de obligado cumplimiento para todas las empresas y su incumplimiento puede acarrear sanciones desde los 600 euros hasta los 300.000 euros.

El accidente de trabajo no es únicamente una desgracia humana y el pago de una prima de seguro, si no que es el indicador de una mala gestión de los recursos y de perturbaciones importantes del proceso de prestación de servicios.





OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Promocionar la información y el conocimiento de los trabajadores y empresarios (incluidos empresarios autónomos) en materia de prevención de riesgos laborales en la hostelería, mejorando y fomentando la implicación de toda la organización.

2. Profundizar en la colaboración entre los agentes sociales para la consecución de los objetivos de la legislación aplicable en prevención de riesgos laborales.

3. Aumentar los niveles de conocimiento y aplicación de la normativa de prevención de riesgos laborales en el sector hostelero.

4. Mejorar la concienciación de empresarios y trabajadores en materia de prevención.

5. Conocer las dificultades de aplicación concreta de normativa en el seno de las empresas y proponer soluciones para mejorar la implantación de acciones de prevención en restaurantes, bares, cafeterías y pequeños hoteles.

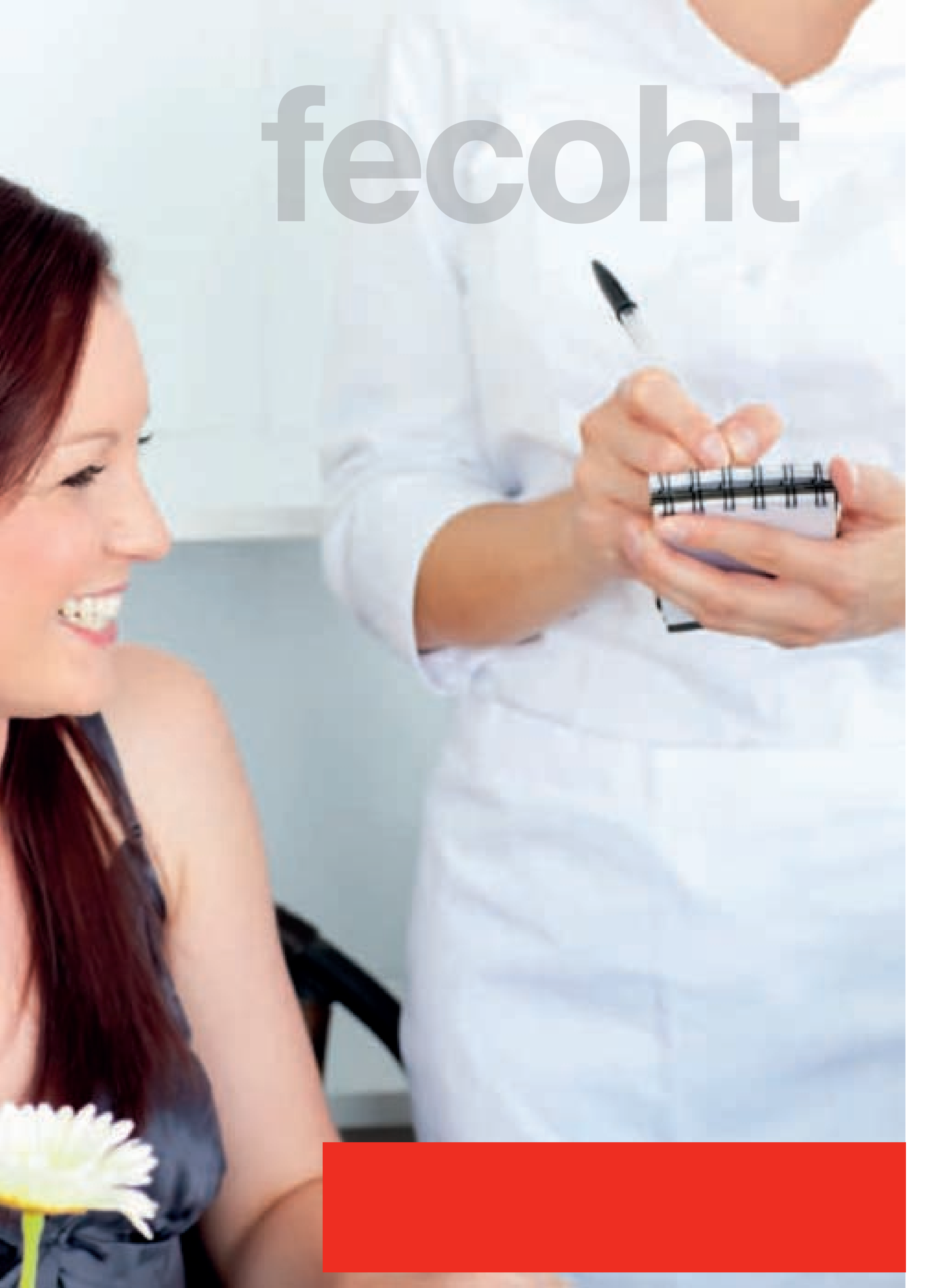
6. Demostrar que las acciones en materia de prevención mejoran el clima laboral, reducen costes en la empresa y mejoran la fidelización del trabajador.



RECOMENDACIONES GENERALES SOBRE EL USO DE MÁQUINAS O EQUIPOS DE TRABAJO

- Asegurarse de que las máquinas y utensilios son seguros y de que tienen marcado CE.
- No anular ni poner fuera de funcionamiento los resguardos de seguridad.
- Asegurarse de disponer del manual de instrucciones de cada equipo y consultarlo cada vez que sea necesario.
- Realizar la limpieza y mantenimiento con los equipos apagados.

limpieza
instrucciones seguridad
funcionamiento
seguridad trabajadora
equipos
seguros
máquinas
apagado
enchufes
equipos
riesgos
mantenimiento



PRINCIPALES RIESGOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS

Carga física

Formación e información para la incorporación de buenas posturas de trabajo y la correcta manipulación de cargas. Es recomendable seguir las siguientes pautas a la hora de realizar una levantamiento de una carga:

1. Apoyar los pies firmemente.
2. Separar los pies aproximadamente 50 cm.
3. Doblar cadera y rodillas.
4. Mantener la espalda recta.

Pantallas de visualización de datos

- El mobiliario a de ser adecuado: silla ajustable y con respaldo, superficie de trabajo amplia y cómoda, reposapiés, iluminación suficiente y personalizable.
- Utilizar equipamiento apropiado: pantallas proporcionadas, claras y sin reflejos, ratón y teclado ergonómicos con almohadillas para el descanso de las muñecas.
- Formar a los trabajadores para un uso correcto de las PVD.



Caídas al mismo nivel por suelos sucios, resbaladizos o faltos de iluminación

- Instalar suelos antideslizantes y mantenerlos limpios constantemente.
- Señalizar en caso de suelos mojados.
- Utilizar calzado adecuado e iluminar adecuadamente la zona de trabajo.

Caídas a distinto nivel

- Mantener las escaleras limpias, secas y libres de obstáculos.
- Colocar barandillas y otros elementos de seguridad en los almacenamientos elevados.
- Nunca subirse a elementos que sean inestables como sillas giratorias, cajas, etc…
- Subirse y bajar a una escalera siempre de frente, nunca de espaldas.

Cortes y amputaciones por el uso de utensilios relacionados con la actividad

- Utilizar los cuchillos con mango antideslizante.
- Transportar y guardar los cuchillos debidamente enfundados, ordenándolos después de su uso.
- Mantener los cuchillos bien afilados.
- Cortar utilizando las superficies destinadas a ello.
- Usar los equipos de protección adecuados para cada operación.



Quemaduras

- Orientar las sartenes, cacerolas, etc… de tal manera que no entorpezcan la zona de trabajo.
- Efectuar el cambio de aceite en frío.
- Utilizar encendedores específicos y apropiados para encender los fogones de la cocina.
- Limpiar de grasas las inmediaciones de las freidoras.
- Comprobar el termostato de la freidora antes de introducir los alimentos.
- No calentar en el horno vajilla no destinada específicamente a calentar comida.
- Usar guantes antitérmicos para manipular objetos calientes.
- Jamás echar agua en una sartén aunque esta se incendie.

Contacto con productos químicos e intoxicaciones

- Leer detenidamente la ficha de seguridad y la etiqueta del producto.
- Durante la manipulación del producto utilizar los equipos de protección individual
- No almacenar conjuntamente productos químicos con alimentos y bebidas.

Contactos eléctricos

- Conservar enchufes y cables en perfecto estado.
- Evitar que agua y electricidad entren en contacto.
- No utilizar aparatos mojados.
- No desconectar los aparatos tirando del cable sino de la clavija.



- Cubrir los equipos antes de las operaciones de limpieza.
- Evitar el uso de ladrones.

Incendios

- Almacenar los productos inflamables y combustibles aislados y alejados de las zonas de trabajo.
- Utilizar recipientes herméticos cerrados, tanto para el almacenamiento, como para el transporte y depósito de residuos.
- ncorporar sistemas de detección y extinción de incendios.
- Formar e informar en la extinción de incendios.
- Mantener las salidas de emergencias limpias, sin obstáculos y bien señalizadas.

Proyección por fragmentos o partículas

- Utilizar tapas y gafas cuando haya peligro de proyección.

Psicosociales

- Adaptar la carga de trabajo (física y mental) a las capacidades del trabajador.
- Procurar dotar a las tareas de un nivel de interés creciente.
- Controlar la cantidad y la calidad de la información tratada.
- Mantener dentro de los valores de confort los factores ambientales.
- Formación específica en atención al cliente.

LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES ES COSA DE TODOS

La legislación en prevención es una herramienta útil:

La filosofía de la ley es actuar antes de que se produzcan daños a la salud y alcanzar niveles de protección cada vez más altos. El estrés, las lesiones por movimientos repetitivos, los problemas posturales, etc…. cualquier daño relacionado con el trabajo debe ser prevenido, sin importar si el trabajador es fijo o temporal, ni si trabaja en una empresa privada o pública.

Si un riesgo se puede evitar, se debe evitar y si esto no es posible, hay que elaborar un plan para controlarlo. Sólo como último recurso se puede acudir a los equipos de protección individual.

¿Cómo se hace prevención?

1. El empresario, previa consulta con los trabajadores, debe decidir cómo piensa organizarse para hacer la prevención. Esta decisión se ha de plasmar en un documento, el plan de prevención de riesgos laborales, que deben conocer todos los trabajadores.

2. Se tienen que analizar los puestos de trabajo, detectar los riesgos inherentes a los mismos, eliminar los que sean posibles y establecer medidas de prevención eficaces para los demás. Todo este proceso se llama "evaluación de riesgos".

3. El empresario debe permanecer vigilante para:
   a. Verificar la eficacia de las medidas adoptadas.
   b. Detectar los posibles nuevos riesgos.
   c. Intentar mejorar los niveles de protección de datos.

4. Ofrecer a los trabajadores una vigilancia médica periódica de su estado de salud, dirigido a comprobar que las condiciones de trabajo no están repercutiendo negativamente en la salud de nadie.

Hacer prevención útil supone integrar ésta cultura de la empresa en todos los niveles.


fecoht
CCOO
Federación estatal de comercio,
hostelería, turismo y juego

UGT
CHTJ
Comercio, Hostelería –
Turismo y Juego

FEHR
Federación Española de
HOSTELERÍA

CEHAT
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES
Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS